

Wilder Mann®

Menü I

Kleines Käse Soufflé,
Feldsalat, Trauben
10 €

~~~

Angebratener Thunfisch,  
Wasabi, Sesam,  
zweierlei Bohnen

als Zwischengang 18 €  
als Hauptgang 25 €

~~~

Iberico Schweinerücken,
Wirsing, schwarze Nüsse,
Kartoffelkrapfen
26 €

~~~

Zartbitter Schokoladenmousse,  
Mangosorbet  
9 €

Als 3-Gangmenü (ohne Zwischengang) 42 €  
Als 4-Gangmenü 59 €

---

# Wilder Mann®

---

## Menü II

Jakobsmuschelcarpaccio,  
Granny Smith Vinaigrette, Staudensellerie  
15 €

~~~

Hausgemachte Ravioli
mit Winterspargel, Birne, Bergkäse,
Steinchampignons

als Zwischengang 13 €
als Hauptgang 20 €

~~~

Island Rotbarschfilet,  
Mangold, Perlzwiebeln,  
schwarzer Reis  
24 €

~~~

Cranberry-Süppchen,
hausgemachtes Zimteis,
Litschi, Ananas, Kiwi
9 €

Als 3-Gangmenü (ohne Zwischengang) 45 €
Als 4-Gangmenü 57 €

Wilder Mann®

Menü III

Gesottene Kalbszunge,
Essig-Gemüse,
hausgemachter Biersenf
11 €

~~~

Entenconsommé  
Blumenkohl  
9 €

~~~

Hüfte vom Stotz-Lamm,
geschmorter Chicorée,
Couscous, Tomaten Pesto
23 €

~~~

Vacherin Mont-d'Or français,  
hausgemachtes Fruchtebrot  
9 €

Als 3-Gangmenü (ohne Suppe) 45 €  
Als 3-Gangmenü (Suppe als Vorspeise) 37 €  
Als 4-Gangmenü 55 €

---

# Unsere Sonntags-Beispielkarte

## Unsere besondere Empfehlung

Dreierlei von der Oldenburger Ente,  
Sellerie, Mango  
24 €

### Vorspeisen

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Kleiner bunter Salat                                                                  | 5 €  |
| Bunter Blattsalat, glacierte Bundmöhren,<br>Kartoffeldressing, karamellierte Walnüsse | 9 €  |
| Geräucherter Pulpo, Rotkohlsalat, Passionsfrucht                                      | 11 € |
| Karottensuppe mit Zitronengras und Koriander                                          | 6 €  |

### Hauptgänge

|                                                                                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Lachstranche im Sud, rote und gelbe Beete,<br>Meerrettichkartoffeln               | 22 € |
| Deutsches Roastbeef, geröstetes Wurzelgemüse,<br>Blattspinat, hausgemachte Nudeln | 25 € |
| Hirschragout, Rotkohl, Kartoffelpüree                                             | 20 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalb, Preiselbeeren,<br>Bratkartoffeln                       | 19 € |
| Pilz Risotto, Süßkartoffelstroh, Petersilien Öl                                   | 13 € |

### Dessert

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| Tarte Tatin, grünes Apfelsorbet                               | 9 € |
| „BISCHOFFS Schwarzwälder Kirschtorte“<br>mit Sauerkirschorbet | 9 € |